ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№6 (14) МАРТ 2007

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



куличи,
блюда из яиц,
пасхи

ISSN 1819-9488










И стал...
Вкус!



Дорогие друзья!
Поздравляем вас с наступающей Пасхой. Этот праздник принято отмечать во всех христианских странах. В каждом доме красят яйца, пекут куличи и кексы, накрывают праздничный стол.



В этом номере мы постарались познакомить вас с традиционными пасхальными блюдами разных народов. Надеемся, вам это будет интересно.
И, конечно, вам будет приятно узнать, что фирма Tefal объявляет новый конкурс на лучшее блюдо для барбекю. Приз победителю – электрический гриль Tefal Excelio с функцией блинницы и барбекю.
Письма с рецептами принимаются до 1 мая с. г. Лучший рецепт будет опубликован в майском номере «Коллекции рецептов».
Кроме того, продолжается конкурс на лучший рецепт рыбного блюда, приготовленного в микроволновой печи (см. предыдущий номер).
Желаем успехов.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание

заливное из перепелиных яиц 2
яйца в тесте 4
пирог со шпинатом и яйцом 6
кулич 8
коломбо, итальянский пасхальный кекс 10
гугельхопф, немецкий пасхальный кекс 12
симнель, английский пасхальный кекс 14
пасха классическая 16
пасха с шоколадом 18
пасха ореховая 20
пасха медовая 21
пасхальное печенье «зайчики» 22
финиковый мазурек, польское пасхальное печенье 24
пасхальные кексы 26
пане паскале, итальянский пасхальный хлеб 28
кексики в яичной скорлупе 30



заливное из перепелиных яиц



ЧТО НУЖНО:

16	перепелиных яиц
1	морковка
1	стебель лука-порея
150 г	корня сельдерея
2	красных сладких перца
0,5	красной репчатой луковицы
4	пера зеленого лука
1	пучок укропа
2,5 ст. л.	желатина
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 8
1 порция: 74,4 ккал
белки – 7,4 г, жиры – 2,6 г, углеводы – 5,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь и корень сельдерея очистить. Лук-порей вымыть и нарезать крупными кусками. 1 перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Сложить овощи в кастрюлю, влить 0,5 л воды, поставить на огонь и довести до кипения. Посолить, поперчить по вкусу, уменьшить огонь и варить 10 мин.

2 Аккуратно процедить бульон в чистую кастрюлю, морковь отложить. Добавить в процеженный бульон желатин, перемешать.

3 На морковке сделать тонкие продольные бороздки. Нарезать ее кружками. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Перец вымыть, срезать верхушку и удалить сердцевину. Нарезать перец тонкими кольцами. Красный лук очистить и тонко нарезать.

4 Перепелиные яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы.

5 В круглую форму уложить яйца, кружки моркови, кольца перца и лука. Посыпать зеленью.

6 Влить бульон с желатином. Поставить форму в холодильник до полного застывания.

КСТАТИ

Посуду «Гурман» можно использовать для приготовления блюд не только на плите, но и в духовке. Экологически чистая нержавеющая сталь прослужит долгие годы при самой интенсивной эксплуатации.



яйца в тесте

ЧТО НУЖНО:

5 яиц
250 г готового слоеного теста
200 г шампиньонов
0,5 красного сладкого перца
1 пучок зеленого лука
1 пучок петрушки
1 ст. л. растительного масла
• соль, перец по вкусу









Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 376,5 ккал
белки – 12,1 г, жиры – 23,8 г, углеводы – 28,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 4 яйца отварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Шампиньоны, лук, петрушку и перец вымыть и очень мелко нарезать. Разогреть в сковороде масло, обжарить шампиньоны, 5 мин. Положить перец, готовить 3 мин. Добавить зелень, соль и перец, перемешать и снять с огня.

2 Тесто раскатать в тонкий пласт. Разрезать его на 4 квадрата со стороной 12 см. Положить в центр каждого по 2–2,5 ст. л. начинки. Сверху поместить вареное яйцо.

3 Разогреть духовку до 190 °C. Противень смазать маслом. Приподнять углы каждого квадрата и соединить их в центре так, чтобы получилась «пирамидка». Смазать слегка взбитым яйцом. Выпекать 20 мин.



пирог со шпинатом и яйцом













ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **100 г** сливочного масла
- **5** яичных желтков
- **1,5** стакана пшеничной муки
- **1 ст. л.** сметаны
- **0,5 ч. л.** разрыхлителя
- **100 мл** холодной воды
- соль

Для начинки:

- **800 г** свежего шпината
- **8** яиц
- **200 г** российского сыра
- **100 г** творога
- **4 ст. л.** тертого пармезана
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10
1 порция: 332,6 ккал
белки – 15,9 г, жиры – 27,8 г, углеводы – 4,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло до пышной пены. Продолжая взбивать, ввести яичные желтки.

2 Добавить сметану и просеянную с солью и разрыхлителем муку, влить воду. Быстро вымесить тесто. Накрыть его пищевой пленкой и поставить на 30 мин. в холодильник.

3 Шпинат перебрать, у листьев отрезать жесткие черенки. Листья вымыть и нарезать полосками. Сложить в дуршлаг. Вскипятить воду, подсолить. Опустить дуршлаг со шпинатом в кипящую воду и припустить, 2 мин. Дать стечь воде. Сыр натереть на крупной терке и добавить к шпинату вместе с творогом, тщательно перемешать. Посолить и поперчить по вкусу.

4 Тесто вынуть из холодильника. Отрезать кусок величиной с ладонь и убрать его в морозильную камеру. Еще из одного кусочка раскатать полоску шириной 3 см и длиной по диаметру формы. Остальное тесто скатать в шар, положить его в смазанную сливочным маслом форму для выпекания и руками, начиная с центра шара, равномерно распределить все тесто по форме. Толщина пласта должна быть примерно 0,3–0,5 см. Чтобы тесто при выпечке не поднималось и не выдавливало начинку, на нижнем пласте сделать частые проколы ножом или вилкой.

5 Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Положить в форму с тестом так, чтобы они были приблизительно на равном расстоянии друг от друга. Выложить на яйца начинку из шпината. Разровнять поверхность пирога. Завернуть внутрь верхний край пирога. Аккуратно положить по кругу раскатанную полоску теста.

6 Вынуть замороженный кусок теста, натереть его на пирог на крупной терке так, чтобы была закрыта вся начинка. Присыпать пирог тертым пармезаном и выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 45–50 мин.



КУЛИЧ

Время приготовления: 3 час 45 мин.
Порций: 12–14
1 порция: 574 ккал
белки – 14,1 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 95,5 г











ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** **пшеничной муки «Экстра» высшего сорта**
- **2,5** стакана молока
- **10 г** сухих дрожжей
- **4** яйца
- **100 г** сливочного масла
- **250 г** сахара
- **1** стакан изюма
- **1** стакан цукатов
- **0,5** стакана толченого фундука
- **1,5 ст. л.** манной крупы
- **1** яйцо для смазывания
- ванильный сахар, кардамон, соль на кончике ножа

КСТАТИ

Мука «Экстра» изготовлена из отборного зерна пшеницы и идеально подходит для любой выпечки, особенно пирогов, кексов, куличей и тортов. Имеет сертификат «Экологичный продукт».



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца заранее поставить в холодильник. Чтобы белки взбились в пышную пену, они должны быть сильно охлажденными.
Муку и соль просеять через сито. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар и половину просеянной муки. Вымесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и поставить в теплое место на 2 часа.

*** Тесто для кулича не любит сквозняков. Заранее проветрите помещение, в котором вы собираетесь готовить, а затем плотно закройте окна и двери.**

2 Отделить желтки от белков. Взбить отдельно белки и желтки.

*** Многие хозяйки добавляют в тесто цельные яйца. Мы советуем потратить на 3–4 мин. больше и взбить белки и желтки отдельно, как для бисквита. Тесто в этом случае получается пышнее и нежнее.**

3 Добавить в тесто оставшуюся муку, взбитые желтки и белки, размягченное сливочное масло. Вымесить гладкое эластичное тесто, вновь накрыть пленкой и дать ему еще раз подняться.

*** Тесто надо месить как можно дольше. В результате оно должно легко отставать от рук.**

4 Добавить в тесто замоченный изюм, мелко нарезанные цукаты, измельченный фундук, ванильный сахар и кардамон. Тщательно перемешать.

5 Форму выстелить изнутри смазанным маслом пергаментом, присыпать манной крупой. Выложить тесто так, чтобы форма была наполнена на одну треть. Оставить в теплом месте на 15 мин., чтобы тесто еще раз поднялось. Смазать верх кулича слегка взбитым яйцом. Разогреть духовку до 220 °C. Поместить вниз противень, наполненный водой. Поставить форму с куличом и выпекать 1 час. Готовность проверить деревянной шпажкой. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой или украсить сахарной глазурью.



коломбо, итальянский пасхальный кекс

ЧТО НУЖНО:

- **550 г** муки
- **10 г** сухих дрожжей
- щепотка соли
- **300 г** масла
- **5** яиц
- **170 г** сахара
- **150 г** цукатов
- **50 г** очищенного миндаля
- **1** стакан молока
- цедра 1 лимона

Время приготовления: 5 часов
Порций: 10–12
1 порция: 314,6 ккал
белки – 10,9 г, жиры – 31,4 г, углеводы – 69,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести дрожжи в 2–3 ст. л. теплой воды. Добавить 100 г муки и замесить тесто.

2 Скатать тесто в комок, сделать на нем глубокий крестообразный надрез. Положить в миску, влить 1 стакан теплой воды, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

3 Оставшуюся муку просеять с солью, добавить сахар, измельченную цедру лимона, 4 яйца и размягченное масло. Выложить в миску закваску.

4 Влить молоко. Все очень тщательно вымесить. Присыпать тесто мукой, накрыть и оставить в теплом месте еще на 1 час.

5 Цукаты нарезать небольшими кусочками и добавить в поднявшееся тесто. Перемешать так, чтобы цукаты равномерно распределились по тесту. Накрыть и оставить еще на 1 час.

6 Форму выстелить по бокам промасленным пергаментом. Выложить тесто, дать расстояться еще 15 мин. Смазать верх слегка взбитым яйцом, уложить очищенный миндаль. Разогреть духовку до 200 °С, выпекать 40 мин. Уменьшить температуру до 170 °С и печь еще 30 мин. Если верх кекса начнет пригорать, накрыть его фольгой.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

гугельхопф, немецкий пасхальный кекс



ЧТО НУЖНО:

- **300 г** муки
- щепотка соли
- **7 г** сухих дрожжей
- **150 мл** молока
- **1** апельсин
- **100 г** сахара
- **1** яйцо
- **140 г** сливочного масла
- **75 г** изюма
- **30 г** миндаля
- сахарная пудра для обсыпки

Время приготовления: 3 часа 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 313,7 ккал
белки – 5,3 г, жиры – 14,5 г, углеводы – 40,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **замесочном блюде Tupperware® «Веселый Кулинар»** развести в теплом молоке дрожжи. Добавить немного муки, просеянной через **сито Tupperware®**.

2 Тщательно перемешать **ложкой для смешивания Tupperware®**, накрыть крышкой и оставить в теплом месте на 1 час.

3 С помощью **терки** и **соковыжималки «Поваренок» Tupperware®** снять с апельсина цедру, из мякоти выжать сок. В оставшуюся муку добавить соль, сахар, яйцо, сливочное масло, апельсиновый сок и закваску. Вымесить тесто, накрыть и оставить еще на 1 час.

4 Изюм вымыть, залить кипятком и оставить на 10 мин. Добавить в тесто изюм и цедру апельсина, еще раз как следует вымесить.
Миндаль обдать крутым кипятком, оставить на 10 мин., затем очистить. **Силиконовую форму «Чудо» Tupperware®** сбрызнуть водой. Уложить на дно миндаль.

5 Выложить в форму тесто и оставить еще на 20–25 мин.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Выпекать кекс 45 мин. Вынуть из духовки, дать немного остыть. Перевернуть форму на блюдо и вынуть кекс. Перед подачей присыпать сахарной пудрой.

КСТАТИ

Силиконовые формы Tupperware® оценят приверженцы здоровой пищи. Уникальный термостойкий материал, силикон, выдерживает перепад температуры от -25 °С до +220 °С, поэтому формы можно использовать для приготовления пищи в микроволновой печи, в духовом шкафу или в морозильной камере. Формы не надо смазывать маслом – достаточно сбрызнуть водой. Результат – блюда получаются более здоровыми и менее калорийными.











симнель, английский пасхальный кекс





ЧТО НУЖНО:

200 г сливочного масла
200 г сахара
• цедра 1 апельсина
2 см корня имбиря
200 г миндаля
100 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
5 яиц
200 г изюма и кураги
8 ст. л. апельсинового ликера

Для глазури:

450 г сахарной пудры
2 белка
1 ч. л. лимонного сока

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 12
1 порция: 564,3 ккал
белки – 7,5 г, жиры – 25,1 г, углеводы – 77,1 г

КСТАТИ

Симнель – традиционный английский пасхальный кекс. В него, как и в русские куличи, добавляют измельченные сухофрукты или цукаты. Но основу теста составляет не мука, а измельченный миндаль и имбирь. Благодаря этому, а также густому слою глазури симнель долго не черствеет.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль опустить на 5–7 мин. в кипящую воду, дать немного остыть, затем очистить от кожицы. Обжарить ядра на сухой сковороде, 6 мин. Измельчить в блендере в муку. Имбирь натереть на мелкой терке.

2 Взбить венчиком масло с сахаром. Добавить пшеничную муку, разрыхлитель, миндаль, имбирь и цедру. Тщательно перемешать.
Взбить яйца. Продолжая вымешивать тесто, тонкой струей влить яйца.

3 Изюм и курагу распарить. Курагу нарезать небольшими кусочками и добавить в тесто вместе с ликером и изюмом.

4 Разогреть духовку до 160 °С. Силиконовую форму сбрызнуть водой. Выложить тесто и запекать 1 час. Накрыть форму листом фольги и выпекать еще 1 час. Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

5 Взбить белки с лимонным соком. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру. Глазурь должна быть довольно плотной по консистенции. Отложить 4 ст. л., оставшуюся глазурь выложить на лист пергамента и осторожно раскатать в тонкий пласт.

6 Накрыть кекс сахарной глазурью. Разровнять поверхность влажными руками.

Из отложенной глазури вырезать несколько листочков и украсить ими кекс.



пасха классическая







ЧТО НУЖНО:

1 кг творога
0,5 л жирных сливок
1 стакана сахара
300 г сливочного масла
4 желтка
• ванильный сахар на кончике ножа
0,5 стакана цукатов разных цветов
2 ст. л. изюма

Время подготовки: 5–6 часов
Время приготовления: 30 мин. + 10–12 часов
Порций: 5–6
1 порция: 1175,5 ккал
белки – 38,2 г, жиры – 106,4 г, углеводы – 16,2 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Творог (лучше нежирный) завернуть в чистую марлю и положить на 5–6 часов под гнет, чтобы удалить лишнюю влагу. Затем дважды протереть через сито.

2 Отлить часть сливок в небольшую миску, добавить желтки, перемешать.

3 Оставшиеся сливки разогреть в сотейнике, не доводя до кипения. Взбить венчиком. Продолжая взбивать, добавить сливки с желтками и варить на маленьком огне, пока сливки не загустеют, 4–5 мин. Снять с огня и дать остыть.

4 Сливочное масло добела растереть с сахаром. В протертый творог добавить загустевшие сливки, масло с сахаром и ванильный сахар. Взбить миксером до образования пышной однородной массы.

5 Изюм тщательно промыть и просушить полотняным полотенцем или салфетками. Цукаты мелко нарезать. Добавить изюм, цукаты и ванильный сахар в творожную массу и тщательно перемешать, чтобы добавки распределились равномерно.

6 Выстлать внутреннюю часть пасочницы чуть влажной марлей. Это нужно для того, чтобы пасха легко вынулась из формы.
Очень плотно заполнить форму творожной массой, прикрыть небольшим блюдцем, поставить сверху легкий гнет и поставить в холодильник на 10–12 часов. Вынуть пасху из холодильника, перевернуть на тарелку, снять сначала пасочницу, затем марлю. Украсить пасху засахаренными фруктами или цукатами.



*** Для приготовления классической пасхи нужна специальная форма в виде усеченной пирамиды – так называемая пасочница.**

*** В пасху можно класть не только цукаты, но и вяленые или засахаренные фрукты. Все должно быть мелко порезано.**


СПОНСОР РЕЦЕПТА
карат
1934
ВСЕ
ПО-ДОМАШНЕМУ!

пасха с шоколадом



ЧТО НУЖНО:

800 г **зерненого творога «Сыр Домашний» «Карат»**
150 г **сметаны «Домашняя» «Карат»**
50 г **сливочного масла «Домашнее» «Карат»**
50 г сахара
250 г шоколада
150 г сахарной пудры
0,5 стакана лимонной и апельсиновой цедры

Время приготовления: 30 мин. + 8–10 часов
Порций: 6–8
1 порция: 509,6 ккал
белки – 21,5 г, жиры – 33,0 г, углеводы – 31,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад натереть на крупной терке, смешать с сахарной пудрой и отставить.

*** Это нужно для того, чтобы шоколадная крошка лучше держала форму. Поэтому мы советуем использовать в этом рецепте черный горький шоколад. Пасха не будет приторно сладкой.**

2 Измельченную лимонную и апельсиновую цедру залить крутым кипятком и дать настояться 5 мин. Откинуть на сито, промокнуть бумажными салфетками и смешать с сахаром.

3 **«Сыр Домашний» «Карат»** протереть через мелкое сито.

4 Добавить в творог сливочное масло, растереть до однородной массы. **Масло «Домашнее» «Карат»** такое нежное, что его не надо заранее вынимать из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры.

5 Положить в творожную массу **сметану «Домашняя» «Карат»**, перемешать.

6 Добавить шоколад и цедру и еще раз перемешать легкими движениями. Выложить творожную массу в застеленную пищевой пленкой форму, накрыть, сверху поместить груз. Поставить в холодильник на несколько часов. Перевернуть пасху на блюдо, снять форму и пленку. Украсить шоколадной стружкой или цукатами.

КСТАТИ

«Домашние» масло, сметана и сыр «Карат» производятся из натурального молока, не содержат консервантов и имеют сертификат «Экологичный продукт». «Сыр Домашний» – прекрасный диетический продукт: он богат кальцием, в нем содержатся молочнокислые бактерии и незаменимые аминокислоты. Он нежирный и легкоусвояемый. Срок хранения – 7 дней.



пасха ореховая

Время приготовления: 30 мин. + 10–12 часов
Порций: 12
1 порция: 776,1 ккал
белки – 29,5 г, жиры – 62,4 г, углеводы – 24,1 г









ЧТО НУЖНО:

1,5 кг	творога
1	стакан сахара
4	яйца
200 г	сливочного масла
200 г	фисташек или арахиса
4	стакана сливок жирностью 33%
0,5 ч. л.	ванильного сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи мелко порубить. Творог протереть через сито, добавить сахар и ванильный сахар. Тщательно растереть.

2 Добавить яйца, сливочное масло и орехи. Перемешать. Влить сливки, вновь перемешать.

3 Выложить творожную массу в форму, выстеленную пищевой пленкой, поставить сверху груз. Поместить в холодильник на 10–12 часов.

Перевернуть пасху на блюдо, снять форму и пленку. Украсить орешками.

пасха медовая



ЧТО НУЖНО:

115 г цукатов
50 г изюма
1 лимон
700 г творога
25 г сливочного масла
150 мл сметаны
50 г сахара
50 г меда

Время приготовления: 1 час 20 мин. + 10–12 часов
Порций: 8
1 порция: 309 ккал
белки – 15,3 г, жиры – 14,2 г, углеводы – 29,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С лимона снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. Цукаты мелко нарезать. Положить цукаты, изюм и цедру в небольшую миску. Влить лимонный сок, перемешать и оставить на 1 час.

2 Творог взбить вместе с маслом и сметаной. Добавить сахар, мед и цукаты с изюмом. Тщательно перемешать.

3 Порционные формочки застелить двумя слоями пищевой пленки. Ножницами сделать в пленке прорези. Уложить смесь, сверху поставить груз. Поместить в холодильник на 10–12 часов. Перевернуть форму на тарелку, вынуть пасху.

Аккуратно перенести ее на блюдо. Сверху побрызгать медом.









пасхальное печенье «зайчики»

М≈

ЧТО НУЖНО:

125 г сливочного масла
125 г сахара
2 желтка
1 белок
• цедра 1 апельсина
200 г муки
1 ч. л. молотой корицы
75 г сушеной вишни или изюма

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 18 шт.
1 порция: 133,4 ккал
белки – 1,7 г, жиры – 6,4 г, углеводы – 17,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло с сахаром до светло-желтого цвета. Продолжая взбивать, добавить желтки.

2 Добавить измельченную апельсиновую цедру, перемешать.

3 Вишни вымыть горячей водой. Разрезать каждую ягоду пополам и добавить в смесь.

4 Всыпать просеянную муку и корицу.

5 Вымесить однородное эластичное тесто.

6 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. С помощью кулинарных выемок вырезать из теста зайчиков.
Разогреть духовку до 180 °C. Противень смазать маслом. Поместить печенье на противень, смазать белком. Выпекать 15 мин., до золотистого цвета.





финиковый мазурек, польское пасхальное печенье













ЧТО НУЖНО:

500 г сахарной пудры
6–7 белков
250 г фиников без косточек
250 г миндаля
250 г горького шоколада

Для глазури:

150 г сахарной пудры
2 ст. л. воды
1 ч. л. апельсинового ликера

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8
1 порция: 795,4 ккал
белки – 11,6 г, жиры – 28,4 г, углеводы – 123,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя по 1 ст. л. сахарную пудру. Пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом.

2 Миндаль подсушить в духовке, снять кожицу, измельчить. Финики нарезать тонкой соломкой, шоколад натереть на терке.

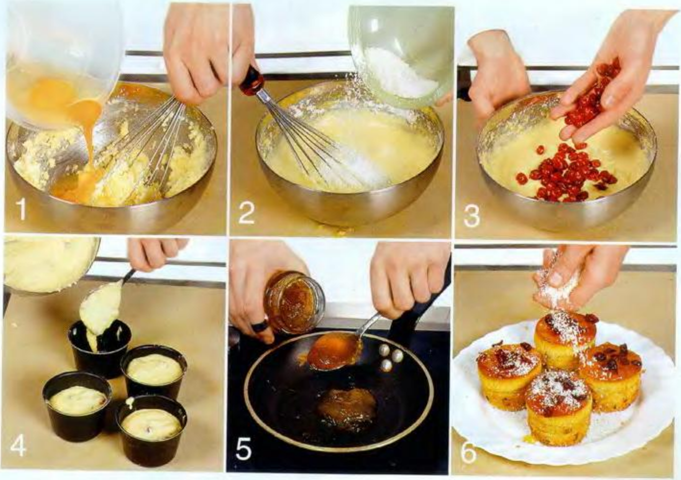
3 Во взбитую белковую пену добавить финики, миндаль и шоколад. Аккуратно перемешать.

4 Выложить массу на противень, покрытый бумагой для выпечки. Лопаткой разровнять ее так, чтобы она была толщиной в палец. Разогреть духовку до 170 °С. Выпекать 20 мин.

5 **Приготовить глазурь.** Сахарную пудру растереть с водой и ликером. Готовый корж разрезать на одинаковые прямоугольники, соединить их попарно, смазывая между собой глазурью.

6 Остатки глазури выложить в кондитерский мешок и украсить печенье.





пасхальные кексы М≈

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** сливочного масла
- **100 г** сахара
- **2** яйца
- **175 г** блинной муки
- **5 ст. л.** молока
- **3 ст. л.** кокосовой стружки
- **100 г** вяленых вишен
- **2 ст. л.** абрикосового джема

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 6 шт.
1 порция: 428,1 ккал
белки – 5,7 г, жиры – 22,3 г, углеводы – 51,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 2 ст. л. кокосовой стружки растолочь. Сливочное масло растопить, влить в миску и растереть с сахаром. Добавить слегка взбитые яйца. Взбивать смесь венчиком, пока она не приобретет кремовый цвет.

2 Добавить в смесь молоко, муку и кокосовую крошку. Вымесить мягкое тесто.

3 Вишни промыть в горячей воде, обсушить. Несколько вишен оставить для украшения, остальные добавить в тесто, аккуратно перемешать.

*** Если вишни очень сухие, их следует залить кипятком и оставить на 10 мин.**

4 Разогреть духовку до 180 °С. Формы для кексов смазать маслом. Разложить тесто по формам, поставить в духовку и выпекать 25 мин. Вынуть из духовки и дать остыть.

5 Джем разогреть. Вынуть кексы из форм. Смазать верх горячим джемом.

6 Украсить оставшимися вишнями и кокосовой стружкой.



пане паскале, итальянский пасхальный хлеб

М≈

ЧТО НУЖНО:

4 ч. л.	сухих дрожжей
2,5 ст. л.	сахара
200 мл	теплой воды
600 г	муки
1 ч. л.	соли
0,5 ч. л.	молотой корицы
8	желтков
1	белок
100 мл	сладкого белого вина
•	цедра 1 лимона
100 г	сливочного сыра
250 г	сливочного масла

Время приготовления: 7 часов
Порций: 12–14
1 порция: 371 ккал
белки – 8,0 г, жиры – 21,8 г, углеводы – 35,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара в 200 мл теплой воды. Оставить в теплом месте на 10 мин. Смесь должна запениться.

2 Добавить 100 г муки и вымесить крутое тесто. Накрыть и оставить подниматься на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

3 В большую миску просеять оставшуюся муку с солью и корицей. Положить оставшийся сахар, измельченную лимонную цедру, желтки и вино. Перемешать. Добавить закваску.

4 Вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и однородным, не менее 5 мин. Накрыть и оставить на 1 час. Затем тесто обмять и оставить еще на 1 час.

5 Добавить в тесто сливочный сыр и размягченное сливочное масло. Еще раз вымесить, 5 мин.

6 Выложить тесто в форму для выпечки. Накрыть и оставить еще на 2 часа. Разогреть духовку до 200 °С. Тесто смазать белком. Поставить в духовку и выпекать 15 мин. Уменьшить температуру духовки до 180 °С и выпекать еще 45 мин.

















кексики в яичной скорлупе

ЧТО НУЖНО:

50 г сливочного масла
50 г сахара
1 яйцо
85 г блинной муки
2 ст. л. молока
1 яблоко
2 веточки мяты

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6
1 порция: 161,6 ккал
белки – 2,5 г, жиры – 8,0 г, углеводы – 19,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Для этого забавного блюда надо заранее накопить несколько яичных скорлупок.

1 Яблоко вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать мякоть небольшими кубиками. Мяту вымыть, обсушить, разобрать на листья и измельчить. Сливочное масло растереть с сахаром. Добавить слегка взбитое яйцо, молоко и яблоки с мятой, перемешать.

2 Всыпать просеянную муку и вымесить мягкое тесто.

3 Разогреть духовку до 180 °C. На противень насыпать 6 горок соли. Разложить тесто по яичным скорлупкам, поставить их на горки из соли (тогда они не перевернутся) и выпекать 25 мин.







ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.

Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки – 1 месяц

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА. КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• На наших сайтах
www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc 890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



следующий выпуск: витаминный стол

- витаминные салаты из свежих овощей
- ягодные морсы и кисели
- ирландский суп с геркулесом
- ростбиф
- жареная печень
- конвертики из рыбы с морской капустой

новый номер выйдет 9 апреля

ГДЕ КУПИТЬ

- **Tupperware**
  единая справочная тел.: 8-800-200-6000, www.tupperware.ru
- **Продукция Мелькомбината №3**
  «Ашан», «Остров», «Гиперглобус», «Утконос», «Реал»
- **Посуда «ГУРМАН» из нержавеющей стали**
  Москва, ул. Онежская, 24/1, тел.: (495) 727-2150
  Москва, Варшавское шоссе, 45, тел.: (495) 792-2967
  Москва, ул. Народного Ополчения, 22, тел.: (495) 580-9637
  Санкт-Петербург, наб. кан. Грибоедова, 42, тел.: (812) 310-5386,
  www.salda.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№06 (14), март 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Варвара Емелина, Александр Ильин, Мария Привезенцева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: (495) 725-1070
факс: (495) 725-1070, доб. 5048

Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 232 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

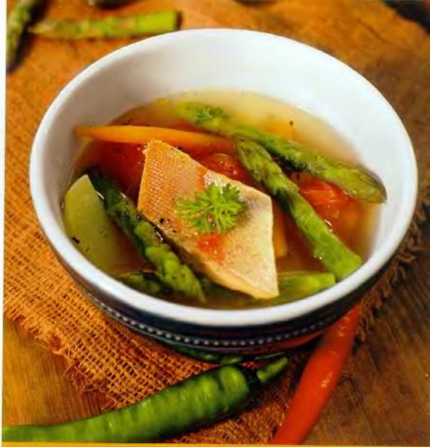
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

школа кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Хотите научиться готовить не хуже любого шеф-повара? Тогда Школа кулинарного мастерства журнала «ГастрономЪ» именно то, что вам нужно. Вы сможете не просто наблюдать за мастер-классом, а активно готовить вместе с педагогом. Школа кулинарного мастерства – это большое количество разноплановых курсов, где вы найдете для себя интересное занятие.





Темы занятий на апрель:

- Курс «От простого к сложному», I и II ступень
- Французская кухня
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Китайская кухня
- Горячее из мяса и птицы
- Мастер-класс А. Селезнева
- Блюда из рыбы и морепродуктов
- Готовим вместе с мамой
- Домашняя грузинская кухня
- Домашняя выпечка
- Основы карвинга
- Мексиканская кухня
- Домашние обеды
- Русская кухня
- Салаты и закуски
- Пасхальные десерты
- Конфеты ручного приготовления и птифуры
- Европейские торты и десерты

Стоимость занятий:

• Курс «От простого к сложному»:	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
• Тематические занятия	2300 руб.
• Этнические темы	3500 руб.
• Абонемент:	
4 тематических занятия	7500 руб.
4 этнических занятия	11 500 руб.
• Абонемент на год:	
(неограниченное количество посещений)	$2500

Мы принимаем к оплате пластиковые карты



МАСТЕР-КЛАСС
Александра Селезнева

Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Торт «Бейлис»
Турецкий лимонно-йогуртовый торт
Гавайский тропический чизкейк

Информация о Школе на сайте www.gastromag.ru и по телефону (495) 725-1070